



株式会社金鸢志贺

一心一意制造乌冬面粉
为手工技术打造优良品质

制面事业



制粉、制面一体化，
为您献上恒久美味的面条。

金鸢志贺的“金鸢面”从原料小麦的选择、制粉到面的制造均在一体化管理下生产。所使用的均为本公司精心现碾磨出的优质小麦粉，运用60年多年来积累而成的扎实技术，结合来自手工乌冬面的独特制面方法，所生产的干面、半生面拥有小麦特有的香甜和浓郁风味。

自从“金鸢面”以其美味和品质赢得了2010世界食品品质评鉴大赏金奖后，各种各样的商品也陆续获奖。今后我们仍将以累积起来的传统和扎实的技术，为您献上安全安心的恒久美味。

制面工厂（滨町工厂）设备日生产能力7.2t *日产1,200箱/6kg
取得ISO9001认证 取得HACCP认证



May 2006
Acquired ISO9001 certification

March 25, 2010
Acquired HACCP certification

彻底的品质管理，实现安心、安全的制面

取得ISO9001认证的制粉、制面工厂实行着彻底的品质管理，日复一日地不断改善，将安全制面放在首位。此外，株式会社金鸢志贺还是干面类HACCP（国际认可的食品卫生管理系统）的认定工厂。

制粉事业



从1917年创业以来一心一意制造乌冬面粉。
持续不断地生产出高品质的乌冬面粉。

金鸞志贺的小麦粉从创业时使用石臼碾磨制粉到使用近代辊碾制粉的今天，都一直坚持缓慢细致的碾磨。为的是减少损伤淀粉，从而保持小麦原本的芳香，制造出缓慢吸水、非常适合于手工乌冬面作业的小麦粉。

小麦的品质虽然在每次收获时都有所不同，但金鸞志贺通过约100年不断积累的数据和细致的职人技术，一直为您提供稳定优质的小麦粉。稳定的品质建立了良好信誉，现在也深得众多手工乌冬面店的长年爱顾。



最大限度发挥美味，专门制造乌冬面粉的制粉工厂

小麦粉大致可以分为强力、中力、薄力3类。金鸞志贺为了专门碾磨出乌冬面粉（中力）而设定了工厂的制造流程图。通过专门化，在制造小麦粉时可以最大限度地发挥小麦原本的特征和原料的美味。

制粉工厂（总公司工厂）设备日生产能力100t *日产4,000袋/25kg
取得ISO9001认证

经营理念

踏踏实实做有趣之事。以擅长之事成就地区第一。（源自论语“知好乐”）

社长致辞



志賀 重介

在距今约150年前，伴随着丁髷头和刀被废弃，明治新时代拉开序幕。约75年后，由于二战失败政府实施公职追放、财阀解散、土地改革，使日本经济从一片废墟中开始复苏。在又一个75年后的如今，一场被称为产业革命的大变革即将发生。在经历了近代日本的巨变后，金鸞志贺也深感仅仅追寻前人所走过的道路将难以在产业革命中生存。要踏上大航海之旅，应该需要孩童般的好奇心、决策速度以及辨别风向的技术。正因为处于不确定的时代，所以希望学习古书，并迈出轻盈的一步。

沿革

1917年	1月	初代社长志贺八五郎创办了粮食店、面粉店
1950年	1月	设立株式会社志贺制粉所
1952年	6月	将小麦粉产品命名为“金鸢印”
1953年	5月	发售最高级面条用粉“海鸥”（25kg）
1955年	12月	将干面“八百富之丝”改名为“金鸢面”
1960年	12月	志贺甚一就任第二代社长
1966年	9月	发售最高级干面“特级金鸢面”
1975年	9月	新设总公司办公楼
1977年	4月	新建名古屋营业所 新建滨町制面工厂
1988年	1月	志贺弘嗣就任第三代社长
2000年	4月	与销售公司金鸢食品合并，公司名称变更为株式会社金鸢志贺 新工厂面工房“海都”竣工
2006年	5月	取得ISO9001认证
2007年	12月	志贺重介就任第四代社长
2008年	5月	被认定为爱知品牌企业
2010年	4月	“夏味乌冬面”获得2010世界食品品质评鉴大赏金奖
2012年	2月	开始送水事业
	4月	“釜扬乌冬面”获得2012世界食品品质评鉴大赏金奖
2013年	3月	滨町工厂取得HACCP认证
	4月	“国产扁面”获得2013世界食品品质评鉴大赏金奖
	5月	发售爱知县产小麦100%的面条用粉“金鸢绢光”（25kg）
	9月	发售“金鸢国产味噌炖乌冬面”
2014年	4月	发售蒲郡橘子面（扁面、乌冬面、冷麦面）
	7月	发售爱知县产小麦“金鸢绢光乌冬面”
	9月	发售“蒲郡乌冬面2人份、4人份” 发售“金鸢国产咖喱炖乌冬面”
2015年	3月	发售爱知县产小麦“金鸢绢光素面” 发售爱知县产小麦“金鸢绢光冷麦面”
	4月	“绢光乌冬面”获得2015世界食品品质评鉴大赏金奖

	10月	发售爱知县产小麦“金鸢名古屋扁面”
2016年	2月	发售业务用金鸢天妇罗粉10kg
	4月	“蒲郡乌冬面4人份”获得2016世界食品品质评鉴大赏金奖
	8月	“蒲郡乌冬面4人份”获得 2016年度爱知乡土食品大赛优秀奖
	12月	“蒲郡乌冬面2人份”在100名外国人所评选的爱知、名古屋特产 大赛中获得最高奖项——爱知县知事奖
2017年	8月	成立100周年 豊橋工厂是新成立的
2018年	9月	白色酱油鱿鱼kishimen全国释放 Kinuakari中国结发布 官方主页续订 浜町工厂在爱知县食品卫生会议上获得了爱知县知事奖
2019年	1月	爱知县产小麦绢光商品被认定为2019年度“食品3重丸”
	10月	在令和元年产地地消等优良活动表彰中荣获“农林水产省食料产业局奖”。
	11月	为纪念蒲郡乌冬面发售5周年，推出“白葡萄酒蛤蜊风味”两款商品
2021年	2月	发售功能性食品“细切笹篱乌冬面”

公司概要



公司名称	株式会社 金鸢志贺
经营项目	小麦粉、干面的制造销售 送水业务
创业时间	1917年
创立时间	1950年1月30日
资本金	4,792万日元
法人代表	取締役社长 志贺 重介
主要交易银行	三菱东京UFJ银行、蒲郡信用金库

金鸢名称的由来



创业者志贺八五郎于1893年出生在名古屋市西区。1917年，他与妻子一起搬到蒲郡并开始了制粉制面业。蒲郡面朝三河湾，经常可以看见乘着海风成群飞翔的鸢。其展翅高飞的雄姿正好与八五郎心中的事业梦想重合，因此他把小麦粉的标志定为“鸢印”。再加上参考故乡名古屋引以为豪的“金鯨”和神武天皇的“金鷄”的故事，他将最高品质的小麦粉命名为“金鸢”并出售。

八五郎的干面因优越的风味而大获好评，特别是在命名为“金鸢面”以后，在迎来创业100年的今天，也依然广受众多顾客的爱戴。

爱知县 蒲郡市简介





“蒲郡”被翠绿的群山和三河湾平静的大海所环绕，是自然资源丰富的旅游城市。市内拥有4个各具特色的温泉，自古以来就作为疗养胜地而有众多访客慕名而来。海与山交织而成的明媚风光有如镰仓，宁静的大海犹如濑户内海。

爱知县因日照时间长很适合种植小麦，其产量居全国第5位。